

國立高雄餐旅大學 114 學年度第 1 學期

校課程委員會會議紀錄

時 間：民國 114 年 11 月 19 日(星期三)上午 09 時 30 分

地 點：本校行政大樓 6 樓國際會議廳

主 席：梁教務長榮達

出席人員：如簽到表

紀錄：劉育豪

壹、主席報告

貳、教務處註冊課務組行政業務報告

一、依據教育部 114 年 11 月 5 日臺技(四)字第 1142302578C 號函(如附件一)，為維護外國學生受教權益，教育部將於文到 2 個月內到校辦理外國學生受教權益實地查核，瞭解本校實際開課情形及外國學生到課等教學品質相關事宜。另依據教育部 114 年 9 月 23 日臺技通字第 1142302160 號函(如附件二)，查核結果為辦理不善或未依規定辦理者，將限期改善，情節嚴重者列計行政缺失、扣獎補助或予以停招。敬請各教學單位屆時依本校案件承辦窗口國際事務處之通知，配合教育部查核相關作業。

二、教育部 114 年 11 月 5 日臺技(四)字第 1142302578C 號函，已公布本校外國學生受教權益書面審核結果，計有 3 門日間學制課程安排於夜間授課，與教育部「專科以上學校維護外國學生受教權益應行注意事項」規定不符，依據教育部相關規定提醒教學單位以下事項：

(一)日間部課程修習時間應以週一至週五白天為原則：請各所系科中心依照教育部 113 年 4 月 17 日臺技通字第 1132300922 號函(如附件三)及「專科以上學校維護外國學生受教權益應行注意事項」規定(如附件四)，避免將日間學制課程安排於夜間授課。

(二)依據教育部 113 年 4 月 17 日臺技通字第 1132300922 號函示，除以上課程安排規範外，若學校衡酌特定學系所、部分學制班別之部分課程因具特殊性質(例如醫學實習、藝術音樂展演、實作課程、實務操作課程等)或聘請國外學者專家等，有彈性安排排課時間或節數之需求者，應由學校教務、課程委員會審評估其必要性及合理性，並明定完善配套措施，再依校內相關作業程序審核後，得酌予彈性安排。

三、依據教育部 113 年 11 月 15 日臺教高通字第 1132203130 號函示(如附件五)，因邇來大專校院常有誤解或誤用相關法規之情形，致有教學品質問題或有損害學生受教權益等情事發生，為宣導政策相關法制規範與重點提示，教育部特編印「專科以上學校維護教學品質常見問題彙編」，提供學校參

閱，相關資訊已於 114 年 3 月 7 日以電子郵件傳送各學術單位及全校師長參考，並已放置教務處最新消息網頁。另依據「專科以上學校維護學生受教權益應行注意事項」第四點第一項第四款規定(如附件六)：若有相關事證足認學校或任一院設班別、所、系、科或學位學程於課程規劃、實際開課或其他情形有損害學生受教權益情事，教育部得對學校進行學生受教權益之檢核及輔導，敬請教學單位詳閱教育部來文資料並配合辦理。

四、依據本校「學生學術倫理教育課程實施要點」第三點規定，107 學年度(含)起入學之大學部及專科部學生，應修習學術倫理教育課程，本校大學部學生於入學後第二學期結束前，專科部學生於入學後第八學期結束前，需至「臺灣學術倫理教育資源中心」線上平臺學習，以取得修課證明。

有關學生學術倫理教育課程實施方式說明如下：

(一)教務處已於開學時，將新生資料上傳至「臺灣學術倫理教育資源中心」線上平臺，以協助建置帳號，教務處業於新生輔導手冊、新生註冊須知及學校網頁宣導學生學術倫理教育課程事宜，敬請各科系所協助向學生宣導並配合執行該項規定。

(二)有關「臺灣學術倫理教育資源中心」線上平臺使用操作方式：

1. 學生可於入學後自行至該平臺線上學習(網址 <http://ethics.moe.edu.tw>)以取得修課證明。進入系統之帳號為學號，密碼預設為學號後五號，登入後學生可以重設密碼。

2. 學校為本國生預設系統為中文版，以外國生申請入學者預設系統為英文版，同學登入後均可依自己的需求更改版本。

3. 學生修課完畢，可由系統下載證書，學生須出示本課程修課證明(或免修或相關替代措施等證明)，方得視為通過本課程，本項資格由各科系(學位學程)認定。

4. 系統操作有問題可參考網站之 Q&A，必修學生新手上路：

<https://ethics-s.moe.edu.tw/newuser/1/>

(三)各系所行政人員具有「臺灣學術倫理教育資源中心」線上平臺使用權限，行政同仁可至該平臺網頁查閱所屬系所學生上課狀況、統計資料及修改學生資料。

(四)大學部及專科部學生學術倫理課程實施情形，本校永續發展與校務研究發展中心去年列入評鑑追蹤管考項目，敬請各系協助向學生宣導及推動。

五、有關 114 年 10 月 15 日主管會報討論議題第 10 題，學生建議建立跨系自由選課機制，打破非必要性的選課限制一案(除非課程有擋修或設備限制，否則學生於線上加選即可，無須教師簽名)，目前選課機制，學生可於線上加選課程，無須教師簽名，唯課程開設單位如因場地、設備、能力程度等限制，才須改以紙本申請並請教師簽名。因此，敬請教學單位儘量減少課程修課人數限制，以利學生跨系修讀課程。

六、請各教師於每學期開放課表查詢前，如期登錄授課大綱及課堂所需書目，亦請於開學第一堂課鼓勵學生購買正版教科書或二手書，或由教師自行編列講義供學生上課使用，遵守智慧財產權法。另請於每學期開學第一堂課多予運用「教師授課著作權錦囊」及協助播放智慧財產權宣導影片，並遵守智慧財產權觀念(請參閱附件七)，其他相關內容可逕上本校智慧財產權專區，網址為：<https://lic.nkuht.edu.tw/p/412-1007-199.php?Lang=zh-tw>。

七、有關教學相關事宜，請教師確實依個人資料保護法規定辦理，以免違法。

八、請各學術單位提供 114-1 學期所開設之融入相關性平議題的專業課程名稱，其中各科系至少 3 門，各研究所至少 1 門，並請填寫「性別平等議題納入專業課程調查表」，逕送教務處備查(請參閱附件八)。另依據本校性別平等教育委員 107 年 3 月 29 日決議，敬請各學術單位提醒教師填寫教務系統授課大綱時明確納入性平意識相關議題之具體文字，以符性別平等教育法之要求。

參、提案討論

案 號：第一案

提案單位：師資培育中心

案 由：關於本中心擬新增本校培育高級中等教師師資職前教育「餐旅群觀光專長專門課程之培育系所」、「餐旅群餐飲專長專門課程之培育系所」，並修正本校「餐旅群觀光專長專門課程科目及學分表」、「餐旅群餐飲專長專門課程科目及學分表」乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 17-94 頁)

說 明：

- 一、依據師資培育之大學辦理師資職前教育注意事項第四點規定辦理，擬新增「國際觀光餐旅全英文碩士學位學程」為「餐旅群觀光專長專門課程之培育系所」、以及「餐旅群餐飲專長專門課程之培育系所」。新增培育系所之計畫書草案詳如附件。
- 二、為擴大師資生選修空間，擬於本校「餐旅群觀光專長專門課程科目及學分表」、以及「餐旅群餐飲專長專門課程科目及學分表」，新增研究所課程。修正對照表及修正後學分表草案如附件。
- 三、本案業經師資培育中心 114 學年度第 1 學期第 3 次課程與教學委員會議(114.10.16)及 114 學年度第 1 學期共同教育委員會課程委員會議(114.10.22)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、中等學校師資職前教育專門課程申請計畫書(觀光專長、餐飲專長—新增專門課程培育系所和課程)、「餐旅群-觀光專長」課程科目及學分一覽表修正草案、「餐旅群-餐飲專長」課程科目及學分一覽表修正草案。

決 議：照案通過。

案 號：第二案

提案單位：通識教育中心

案 由 一：關於本中心通識課程自然—多媒體設計與 AI 應用、統計思維與生活等遠距教學數位學習課程申請乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 95-121 頁)

說 明：

- 一、依據本校遠距教學數位學習課程實施暨獎勵要點辦理。
- 二、本中心邱美倫教師「自然—多媒體設計與AI應用」，以及林俊男教師「自然—統計思維與生活」等共2門課程之遠距教學數位學習課程申請書，詳如附件。
- 三、本案業經通識教育中心 114 學年度第 1 次中心課程委員會議 (114.10.15) 及 114 學年度第 1 學期共同教育委員會課程委員會議 (114.10.22) 決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、數位課程授課申請書、課程異動暨重補修課程對照表。

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本中心通識課程自然-邏輯思維與資料管理、多媒體設計 AI 應用、統計思維與生活等全英授課申請乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 122-155 頁)

說 明：

- 一、依據本校全英語授課辦法規定辦理。
- 二、本中心邱美倫教師「自然—多媒體設計與AI應用」、「自然—邏輯思維與資料管理」，以及吳美宜教師「自然—統計思維與生活」等共3門課程之全英授課申請表及說明表如附件。
- 三、本案業經通識教育中心 114 學年度第 1 次中心課程委員會議 (114.10.15) 及 114 學年度第 1 學期共同教育委員會課程委員會議 (114.10.22) 決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、全英語授課申請表及課程說明表、課程異動暨重補修課程對照表。

決 議：照案通過。

案 由 三：關於本中心新增通識博雅課程，適用於 111 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 156-171 頁)

說 明：

- 一、新增通識博雅課程：通識—全球化時代的生存之道/2 學分/2 小時。
- 二、追溯 111 學年度入學後學生適用。
- 三、本案業經通識教育中心 114 學年度第 1 次中心課程委員會議

(114.10.15)及 114 學年度第 1 學期共同教育委員會課程委員會議
(114.10.22)決議通過。

四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、開課計劃表。

決 議：照案通過。

案由四：關於本中心擬修正本校「通識博雅微學分課程要點」乙案，詳如說明，
提請審議。(請參閱附件，第 172-189 頁)

說 明：

- 一、本校「通識博雅微學分課程要點」修正草案詳附件。
- 二、本案業經通識教育中心 114 學年度第 1 次中心課程委員會議
(114.10.15)及 114 學年度第 1 學期共同教育委員會課程委員會議
(114.10.22)決議通過。
- 三、檢附會議紀錄、本校通識博雅微學分課程要點修正草案對照表。

決 議：照案通過。

案由五：關於本中心通識博雅微學分課程「旅館客房向上銷售技巧」、「旅館禮賓諮詢技巧」、「人格特質剖析與旅館職業」、「行為面談解析及實務應用」、「國際連銷品牌旅館導論及領導統御」申請案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 190-233 頁)

說 明：

- 一、本次新開設「旅館客房向上銷售技巧」及「旅館禮賓諮詢技巧」等 2 門微學分課程，以及續開「人格特質剖析與旅館職業課程」、「行為面談解析及實務應用課程」、「國際連銷品牌旅館導論及領導統御課程」等 3 門微學分課程，授課申請表及課程說明表詳如附件
- 二、本案業經通識教育中心 114 學年度第 1 次中心課程委員會議
(114.10.15)及 114 學年度第 1 學期共同教育委員會課程委員會議
(114.10.22)決議通過。
- 三、檢附會議紀錄、通識博雅微學分課程授課申請表及課程說明表。

決 議：照案通過。

案 號：第三案

提案單位：餐旅學院

案由一：關於本院 114-2 學期日間部及進修部院訂選修合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 234-243 頁)

說 明：

- 一、為確保每學期院訂選修課程的多樣性，提供學生更多元的專業選修

機會，並維持課程活動進行所需的適當修課人數，特提出114學年度第2學期日間部與進修部合併授課之建議，合併授課資訊如下表：

學制	課程名稱	學分	時數
日間	雲端商業軟體應用	2	2
日間	數位多媒體設計實務	2	2
日間	餐旅自媒體行銷	2	2
進修	雲端商業軟體應用	2	2
進修	數位多媒體設計實務	2	2
進修	餐旅自媒體行銷	2	2

二、本案業經 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.10.21)決議通過。

三、檢附會議紀錄、院訂選修科目合併授課一覽表。

決 議：照案通過。

案由二：關於修訂本院課程委員會設置要點部分要點乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 244-254 頁)

說 明：

- 一、依據本校課程委員會設置要點第八點規定辦理。
- 二、修訂本院課程委員會設置要點第六點，本會必須三分之二(含)之委員親自出席始可開議，略之…，改為本會必須二分之一(含)之委員親自出席始可開議，略之…。
- 三、本案業經 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.10.21)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、本校課程委員會設置要點、餐旅學院課程委員會設置要點修正草案對照表及課程委員會設置要點修正草案全文。

決 議：照案通過。

案 號：第四案

提案單位：餐旅管理研究所

案 由：追認本所全英語授課申請，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 255-284 頁)

說 明：

- 一、依據全英語授課辦法第三條規定「本辦法適用對象為各開課系所學位學程中心(不含推廣教育班及碩士在職專班)所開授之課程，經各級課程委員會、語文中心及教務處審查通過之全英語授課課程。」
- 二、本案業經 114 年 10 月 8 日 114 學年度第 1 學期第 1 次餐旅管理研究

所討論通過，追認全英授課程資訊如下表：

編號	課程名稱(中/英)	修別	學分	時數
1	研究方法/Research Method	必	3	3
2	餐旅專題研究(一)/Seminar in Hospitality Management (I)	必	1	2
3	數量分析方法/Quantitative Methods	必	3	3
4	餐旅專題研究(二)/Seminar in Hospitality Management (II)	必	1	2
5	餐旅專題研究(三)/Seminar in Hospitality Management (III)	必	1	2
6	餐旅數位行銷管理研究/Digital Marketing Management Research in Hospitality Industry	選	3	3
7	餐旅服務科學研究/Service Science Research in the Hospitality Industry	選	3	3
8	餐旅產業智能研究與進階統計分析/ Business intelligence in hospitality industry and Advanced Statistics	選	3	3
9	餐旅品牌管理研究/Research in Hospitality Brand Management	選	3	3
10	消費者行為研究/ Research in Consumer Behavior	選	3	3
11	餐旅組織行為研究/ Study of Hospitality Organizational Behavior	選	3	3
12	餐旅科技策略研究/Hospitality Technology Strategy	選	3	3
13	餐旅領導與統御研究/Research in Hospitality Leadership	選	3	3
14	餐旅產業數位轉型研究/Research in the Hospitality Industry Digital Transformation	選	3	3

三、本案業經餐旅管理研究所 114 學年度第 1 學期第 1 次所課程委員會議(114.10.8)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.10.21)決議通過。

四、檢附會議紀錄、全英語課程說明表。

決議：照案通過。

案 號：第五案

提案單位：餐飲管理系

案 由 一：關於本系 114-2 學期教師申請數位課程授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 285-303 頁)

說 明：

一、本案數位課程申請，共計2門課，申請名冊如下：

編號	新(續)開	課程名稱	班數	教師	學分	時數
1	續開	餐飲資訊管理	1(日)	劉聰仁	2	2
2	續開	餐飲資訊管理	1(進)	劉聰仁	2	2

二、本案業經餐飲管理系 114 學年度第 1 學期第 2 次系課程委員會議 (114.10.14) 及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議 (114.10.21) 決議通過。

三、檢附會議紀錄、數位課程授課申請書。

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本系異動四技日間部及進修部課程相關課程為實務課程，適用於 111 學年度(含)起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 304-317 頁)

說 明：

一、本系擬對四技日間部及進修部的部分課程異動為實務課程，相關課程異動如下：

- (一)選修「菜單規劃與說菜技巧」，原理論改為實務。
- (二)選修「菜單規劃」，原理論改為實務。
- (三)選修「餐旅業督導」，原理論改為實務。
- (四)選修「世界葡萄酒與烈酒」，原理論改為實務。

二、本案業經餐飲管理系 114 學年度第 1 學期第 1 次系課程委員會議 (114.9.11) 及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議 (114.10.21) 決議通過。

三、檢附會議紀錄、日間部四年制課程異動暨重補修課程對照表、進修部四年制課程異動暨重補修課程對照表。

決 議：照案通過。

案 號：第六案

提案單位：旅館管理系

案 由 一：關於本系 114 學年度進修部必修課程「旅館日文（一）」及「旅館日文（二）」，擬依學生程度分組合班授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 318-335 頁)

說 明：

- 一、本系考量學生日文學習背景及能力差異較大，為提升整體教學品質與學習成效，擬依學生語文程度進行分組教學，並依各組程度調整教材內容與教學方式，使課程內容更貼近學生程度，兼顧基礎與進階學習需求，確保學生皆能獲得適切的學習支持與成長。
- 二、追認 114-1 學期「旅館日文(一)」與申請 114-2 學期「旅館日文(二)」日間部與進修部依能力採分組合班上課。
- 三、本案業經旅館管理系 114 學年度第 1 學期第 1 次臨時系課程委員會議(114.11.3)及 114 學年度第 1 學期第 1 次臨時院課程委員會議(114.11.6)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、旅館日文分組合班上課學生同意書。

決 議：本案擬將主旨文字「依學生程度分組合班授課」，修正為「與日間部合班授課，並依學生能力進行分班」；說明二文字「日間部與進修部依能力採分組合班上課」，修正為「日間部與進修部合班授課，並依學生能力進行分班」。修正後照案通過。

案 由 二：追認本系全英語授課申請乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 336-372 頁)

說 明：

- 一、依據全英語授課辦法第三條規定「本辦法適用對象為各開課系所學位學程中心(不含推廣教育班及碩士在職專班)所開授之課程，經各級課程委員會、語文中心及教務處審查通過之全英語授課課程。」
- 二、本案業經 114 年 5 月 26 日 113 學年度第 2 學期第 2 次旅館管理系課程委員會(通訊會議)討論通過，追認全英授課程資訊如下表：

編號	課程名稱(中/英)	修別	學分	時數
1	旅館業訓練技能實務/Hotel Training Techniques and Practices	選	2	2
2	酒類專業知識/Introduction to Alcoholic Drinks	選	2	2
3	旅館採購管理與成本控制/Hotel Purchasing Management and Cost Control	選	2	2
4	旅館行銷管理/Hotel Marketing Management	必	2	2
5	餐旅資訊科技應用實務/Practical Applications of Hospitality Information Technology	必	2	2
6	旅館財務管理/Hospitality Finance	必	2	2
7	旅館資產管理系統與操作實務/Hotel Property Management System and	必	2	2

	Operation			
8	旅館會計學/Hospitality Accounting	必	3	3
9	客務實務/Front Office Operation	必	3	3
10	餐旅管理/Introduction of Hospitality Management	必	3	3
11	服務設計與創新/Service Design and Innovation	必	3	3

三、本案業經旅館管理系 113 學年度第 2 學期第 2 次系課程委員會議 (114.5.26) 及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議 (114.10.21) 決議通過。

四、檢附會議紀錄、全英語課程說明表。

決議：照案通過。

案號：第七案

提案單位：國際觀光餐旅全英文碩士學位學程

案由：關於本學程修訂 115 學年度入學學生適用之課程標準表乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 373-388 頁)

說明：

- 一、為提供學生更多專業選修課程以提升學習深度與廣度，同時因應教育部對生師比與師資支援之相關規定，增加選修學分為 21 學分，調整後畢業學分為 36 學分(必修 15 學分，選修 21 學分)。
- 二、新增一上選修「觀光理論基礎(Theoretical Foundations of Tourism)」，3 學分 3 小時，及一下選修「旅遊體驗設計(Tourism Experience Design)」，3 學分 3 小時。
- 三、修改「餐旅觀光專題(I)(II)(III)」之英文課程名稱為「Research Seminar and Project in Hospitality and Tourism(I)(II)(III)」。
- 四、新增 2 門選修課程及修改課程英文名稱，追溯至 114 學年度起入學學生適用。調整畢業學分則適用自 115 學年度入學學生。
- 五、本案業經國際觀光餐旅全英文碩士學位學程 114 學年度第 1 學期第 1 次學程課程委員會議 (114.10.15) 及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議 (114.10.28) 決議通過。
- 六、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、科目大要、教學進度表、課程標準表。

決議：照案通過。

案 號：第八案

提案單位：應用日語系

案 由：關於本系申請日語(一)及日語(二)續採分組授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 389-397 頁)

說 明：

- 一、依據本校 112 學年度第 2 學期教務會議(113.5.29)決議日語(一)及日語(二)採分組上課，於 113 學年度試辦一年，後續俟評估成效再議。
- 二、經一個學年運作實行，並完成學生學習成效之統計分析(如附件)，結果顯示，依日語程度分組教學有其必要性與成效，為確保教學品質及維持學生學習成效，擬自 114 學年度起，日語(一)及日語(二)續行分組授課制度。
- 三、本案業經應用日語系 114 學年度第 1 學期第 1 次系課程委員會議(114.10.22)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.10.28)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、分組學習成效分析。

決 議：照案通過。

案 號：第九案

提案單位：應用英語系

案 由 一：關於本系新增選修課程，適用於 114 學年度起入學學生乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 398-409 頁)

說 明：

- 一、新增二上選修「啤酒知識和服務 (Introduction to Beer Knowledge and Service)」2學分2小時。
- 二、本案業經應用英語系 113 學年度第 2 學期第 3 次系課程委員會議(114.5.15)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.10.28)決議通過。
- 三、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、科目大要、教學進度表、課程標準表。

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本系修訂系上理論與實務課程之分類乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 410-418 頁)

說 明：

- 一、為符合教育部「專科以上學校維護教學品質常見問題彙編」，有關學生因特殊情形無法完成校外實習，學校應有完整替代方案及配套措

施，如：規劃與實習課程教學目標相符之專業實務替代課程，並經相關會議通過。

二、為符合校外實習配套措施，重新檢視系上理論與實務課程之分類，針對 ESP 課程共 9 門，修正為專業領域實務課程。課程分別為「旅館英語會話」、「會展英語會話」、「餐廳英語會話」、「航運英語會話」、「領隊與導遊英語會話」、「餐旅日語會話」、「進階餐旅日語會話」、「餐旅法語(一)」及「餐旅法語(二)」。

三、本案業經應用英語系 114 學年度第 1 學期第 2 次系課程委員會議(114.10.9)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.10.28)決議通過。

四、檢附會議紀錄、課程異動對照表。

決議：照案通過。

案號：第十案

提案單位：休閒暨遊憩管理系

案由一：關於本系 114 學年度第 2 學期部分課程合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 419-429 頁)

說明：

一、依據 113 年 4 月 12 日教育部專科以上學校維護教學品質說明會所述，避免跨部、跨學制、課程名稱不同、學分數不同等情形合併授課，若有日間部及進修部合併授課之需求，應由學校教務、課程委員會審慎評估其必要性及合理性，並明定完善配套措施，再依校內相關作業程序審核後，得酌予彈性安排。

二、為確保每學期系定選修開課之多樣性，提供學生多元之專業選修課程選擇，擬將 114-2 學期部分課程合併授課，合併授課清單如下：

序號	課程名稱	必/選修	學分	學時	備註
01	探索體驗	選修	2	2	※日四技一年級 A 班、 ※日四技一年級 B 班 合併授課
02	消費者行為學	選修	2	2	
03	解說實務	選修	2	2	
04	專案管理	選修	3	3	
05	生態旅遊	選修	2	2	
06	體適能實務	選修	2	2	
07	遊憩心理學	選修	2	2	
08	進階英文(二)	選修	2	2	※日四技二年級 A 班、 ※日四技二年級 B 班 合併授課
09	顧客關係管理	選修	2	2	
10	休閒資訊與新媒體應用	選修	2	2	

11	商業遊憩管理	選修	3	3	
12	節慶活動與策展管理	選修	3	3	
13	社區營造	選修	2	2	
14	休閒輔療	選修	2	2	
15	樂齡族生活健康體適能 處方設計	選修	2	2	
16	進階日語(二)	選修	2	2	※日四技三年級 A 班、 ※日四技三年級 B 班 合併授課
17	休閒產業微型創業	選修	3	3	四個班級合併授課原因： 因 111 學年度入學，校外 實習課程調整三下、四 上；而 112 學年度入學， 校外實習調整四上、四 下，故，
18	休閒文化創意產業個案研討	選修	3	3	
19	渡假村經營實務	選修	2	2	
20	健康休閒運動與科技	選修	2	2	※日四技三年級 A 班、 ※日四技三年級 B 班、 ※日四技四年級 A 班、 ※日四技四年級 B 班 合併授課

三、本案業經休閒暨遊憩管理系 114 學年度第 1 學期第 3 次系課程委員會議(114.10.30)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.11.3)決議通過。

四、檢附會議紀錄。

決議：照案通過。

案由二：關於本系 114 學年度課程審查乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱
附件，第 430-452 頁)

說明：

- 一、本系之課程規劃為能落實教學策略，充份掌控課程開設品質，以期課程規劃符合系特色及學生、業界之需求，故召開課程審查會議。
- 二、本次召開課程審查會議之 3 位校外專家學者(含 1 位業界代表、1 位校友代表)之委員有：(1)國立高雄科技大學觀光管理系何秉燦副教授兼系主任、(2)墾丁凱撒大飯店郭軒作總經理、(3)秧悅美地度假酒店蔡曉佳休閒部副理。(經 114-1(2)臨時系課程會議通訊會議：114 年 10 月 16 日-19 日通過)

三、依據本校課程審查作業要點第六點(六)課程外審所需各項表件由教

務處統一訂定，表件內容各科、系、所、學位學程可依需求微幅調整。
相關審查資料包含：課程地圖、課程大綱、課程標準表、畢業門檻及
系級核心能力指標等、課程架構審查意見表。

四、本案三位委員已提交課程架構審查回饋意見，詳如附件。綜上三位委員所提交課程架構審查回饋意見，後續將整理外審委員意見追蹤表，持續滾動式修正暨調整。

五、本案業經休閒暨遊憩管理系 114 學年度第 1 學期第 2 次臨時系課程委員會議(114.10.16)、114 學年度第 1 學期第 3 次系課程委員會議(114.10.30)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.11.3)決議通過。

六、檢附會議紀錄、課程架構審查意見表、課程大綱外審委員名單。

決 議：照案通過。

案由三：關於本系修訂 114 學年度課程標準表乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 453-469 頁)

說明：

一、大學部課程標準表之修訂，旨在因應產業與教育發展需求，調整課程結構及名稱，強化系所專業特色，以提升學生學習效益與整體課程品質。

二、擬對課程標準表之部分內容進行更新調整，適用於 114 學年度起入學學生：

(一)新增課程：新增選修課程 1 門，課程為三上「人際關係與溝通(Interpersonal Relationships and Communication)」2 學分 2 小時。

(二)刪除課程：刪除選修課程 2 門，課程分別為「大陸休閒市場分析」、「休閒酒莊管理」。

(三)更改課程名稱：

1. 一下選修「遊憩心理學(Leisure and Recreational Psychology)」更名為「遊戲開發與機制規劃(Game Development and Mechanics Planning)」。

2. 二下選修「休閒資訊與新媒體應用(Visual Multimedia Management on Leisure Industry)」更名為「智慧科技與數位應用(Smart Technology and Digital Applications)」。

3. 二下選修「地方創生(Reginal Revitalization)」更名為「地方創生個案實務(Case Studies in Regional Revitalization)」。

4. 三下選修「健康休閒運動與科技(Health, Leisure, Sport &

Technology)」更名為「休閒產業數據分析(Data Analytics in Leisure and Recreation)」。

5. 一上必修「管理學(Management)」更改英文名為「Introduction to Management」。
6. 一上必修「餐旅概論(Introduction of Hospitality)」更改英文名為「Introduction to Hospitality」。
7. 一下必修「休閒遊憩概論(Introduction of Leisure and Recreation)」更改英文名為「Introduction to Leisure and Recreation」。
8. 一下選修「生態旅遊(Eco-Tourism)」更改英文名為「Ecotourism」。
9. 二上必修「遊憩資源規劃(Tour Planning and Design)」更改英文名為「Tourism and Recreation Resources Planning」。
10. 二上選修「水域活動經營實務(Operation and practice of Waterfront Activity)」更改英文名為「Operation and Practice of Water-based Recreation」。
11. 二下選修「節慶活動與策展管理(MICE and Festival Event Management)」更改英文名為「Festival and Event Management」。
12. 三上必修「專題製作(一) (Case Study(1))」更改英文名為「Capstone Project (I)」。
13. 三上選修「主題樂園經營實務 (Theme Park Planning and Management)」更改英文名為「Theme Parks Management」。
14. 三上選修「遊輪概論 (The Principle of Cruiser Industry)」更改英文名為「Cruise Management」。
15. 三下必修「專題製作(二) (Case Study(2))」更改英文名為「Capstone Project (II)」。

三、本案業經休閒暨遊憩管理系 114 學年度第 1 學期第 1 次系課程委員會議(114.9.16)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.11.3)決議通過。

四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、科目大要、教學進度表、課程標準表。

決議：照案通過。

案號：第十一案

提案單位：航空暨運輸服務管理系

案由一：關於本系鄭凱文教師擬申請 114 學年度第 2 學期續開數位課程乙案，

詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 470-484 頁)

說 明：

- 一、申請教師：鄭凱文教師
- 二、開課班級及課程名稱：日間部四技航運2A【會計學(二)】、進修部四技航運2A【會計學(二)】。
- 三、本案業經航空暨運輸服務管理系 114 學年度第 1 學期第 1 次系課程委員會議(114.10.21)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.11.3)決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、數位課程授課申請書。

決 議：照案通過。

案由二：關於本系 114 學年度第 2 學期日間部四技航運三年級、進修部四技航運三年級、進修部四技航運四年級、進修部二技航運二年級部分課程合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 485-496 頁)

說 明：

- 一、依據 113 年 4 月 12 日教育部專科以上學校維護教學品質說明會所述，避免跨部、跨學制、課程名稱不同、學分數不同等情形合併授課，若有日間部及進修部合併授課之需求，應由學校教務、課程委員會審慎評估其必要性及合理性，並明定完善配套措施，再依校內相關作業程序審核後，得酌予彈性安排。
- 二、考量資源整合、學生間互動與合作並拓展多元化學習經驗，擬將日間部四技航運三年級、進修部四技航運三年級、進修部四技航運四年級及進修部二技航運二 A，共四個班級部分選修課程合併授課，合併授課清單如下：

序號	課程名稱	必/選修	學分	學時	備註
01	空勤服務及人員管理	選修	2	2	日四技三年級、進四技三年級、進四技四年級合開
02	航空暨運輸風險與保險	選修	2	2	日四技三年級、進四技三年級、進四技四年級合開
03	班表設計與規劃	選修	2	2	日四技三年級、進四技三年級、進四技四年級合開
04	航空簽派實務	選修	2	2	日四技三年級、進四技三年級、進四技四年級合開
05	旅遊業溝通與領導	選修	2	2	日四技三年級、

					進四技三年級、 進四技四年級合開
06	鐵道與觀光	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
07	商業英文寫作	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
08	跨文化溝通與管理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
09	電子商務	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
10	商務英語溝通	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級合開
11	旅遊暨運輸實務(二)	選修	3	3	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級、 進二技二年級合開
12	航空暨運輸作業實務 (二)	選修	3	3	日四技三年級、 進四技三年級、 進四技四年級、 進二技二年級合開

三、本案業經航空暨運輸服務管理系 114 學年度第 1 學期第 1 次系課程委員會議(114.10.21)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.11.3)決議通過。

四、檢附會議紀錄、部分課程合併授課清單。

決 議：照案通過。

案由三：關於本系日間部及進修部四年制【專題製作】更改課程名稱及學期別乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 497-518 頁)

說 明：

一、航運系日間部四技航運三年級及進修部航運四技三年級第一學期有「專題製作」課程。因應資訊時代快速變遷及學習需求多元化，擬將課程名稱調整為「書報討論」，以強化學生蒐集、分析與應用新知之能力，提升學習成效。

- 二、為配合學生實習前之學習，建議將該課程調整至三年級下學期開設，使學生能於修課後即進入實習階段，學以致用，強化專業素養與職場準備度。
- 三、更改課程名稱：三下必修(2學分/2小時)「專題製作」更名為「書報討論」，113學年度入學起學生適用。
- 四、本案業經航空暨運輸服務管理系 114 學年度第 1 學期第 1 次系課程委員會議(114.10.21)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.11.3)決議通過。
- 五、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、教學進度表、課程標準表。

決議：照案通過。

案由四：關於本系進修部四年制及二年制【觀光專題講座】調整學期別乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 519-535 頁)

說明：

一、航運系日間部四技航運三年級、進修部航運四技三年級皆設有「觀光專題講座」(2 學分 2 小時)，另進修部航運二技二年級設有「餐旅專題講座」(1 學分 2 小時)。

二、目前授課班級與學年度安排如下：

班級	課程名稱	學期別	授課老師
日四技航三 A	觀光專題講座	三年級上學期	系主任
進四技航三 A	觀光專題講座	三年級下學期	系主任
進二技航二 A	餐旅專題講座	二年級上學期	系主任

三、擬調整如下：

進修部四技課程：自 113 學年度入學起，進四技航三 A「觀光專題講座」調整為上學期授課。

進修部二技課程：自 114 學年度入學起，進二技航二 A「餐旅專題講座」調整為下學期授課。

四、本案業經航空暨運輸服務管理系 114 學年度第 1 學期第 1 次系課程委員會議(114.10.21)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.11.3)決議通過。

五、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表。

決議：照案通過。

案 號：第十二案

提案單位：旅運管理系

案 由 一：關於本系 114 學年度第 2 學期徐伯一教師擬續開數位課程授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 536-549 頁)

說 明：

- 一、依據本校「遠距教學數位學習課程實施暨獎勵要點」辦理。
- 二、徐伯一教師申請【航空票務】數位課程。
- 三、本案業經旅運管理系 114 學年度第 1 學期第 2 次系課程委員會議 (114.10.29) 及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議 (114.11.3) 決議通過。
- 四、檢附會議紀錄、數位課程授課申請書。

決 議：照案通過。

案 由 二：關於本系 114 學年度第 2 學期課程合併授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 550-559 頁)

說 明：

- 一、因少子化影響，在校生人數日益減少，依據本校選課辦法規定，大學部未達 12 人，該科目不予開班，但特殊情形及棄選課程則不在此限。
- 二、考量為維護學生受教權益及資源整合運用，擬將部分選修課程合併授課，以提供學生多元化選修課程。擬考量合併授課之課程如下：

序號	課程名稱	必/選修	學分	學時	備註
01	旅遊文化	選修	2	2	日四技一年級、 進四技一年級合開
02	觀光日語	選修	2	2	日四技一年級、 進四技一年級合開
03	活動企劃與設計	選修	2	2	日四技一年級、 進四技一年級合開
04	航空概論	選修	2	2	日四技一年級、 進四技一年級合開
05	統計套裝軟體應用	選修	2	2	日四技二年級、 進四技二年級合開
06	大陸旅遊概論	選修	2	2	日四技二年級、 進四技二年級合開
07	遊輪經營管理	選修	2	2	日四技二年級、 進四技二年級合開
08	區域旅遊專題(一)	選修	2	2	日四技二年級、 進四技二年級合開
09	電子商務	選修	2	2	日四技二年級、

					進四技二年級合開
10	領隊導遊日語	選修	2	2	日四技二年級、 進四技二年級合開
11	國際觀光產業行銷	選修	2	2	日四技二年級、 進四技二年級合開
12	進階全球配銷系統	選修	2	2	日四技二年級、 進四技二年級合開
13	進階觀光專業英語	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
14	旅遊業品質管理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
15	旅遊業溝通與領導	選修	1	1	日四技三年級、 進四技三年級合開
16	旅遊安全與健康管理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
17	旅遊管理新知選讀	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
18	旅遊商品與廣告	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
19	旅遊管理專題製作	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
20	區域旅遊專題(三)	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
21	觀光產業創業管理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
22	財務管理	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開
23	網路旅行社管理實務	選修	2	2	日四技三年級、 進四技三年級合開

三、本案業經旅運管理系 114 學年度第 1 學期第 2 次系課程委員會議
(114.10.29)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.11.3)
決議通過。

四、檢附會議紀錄、114-2 學期課程擬合併授課清單。

決 議：照案通過。

案由三：關於本系 115 學年度「四年制產學合作學士海外青年技術訓練班」課程標準表乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 560-634 頁)

說 明：

- 一、為進行115學年度「四年制產學合作學士海外青年技術訓練班」計畫書提報作業，新增該日間部班別課程標準表。
- 二、本案業經旅運管理系 114 學年度第 1 學期第 1 次系課程委員會議(114.9.10)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.11.3)決議通過。
- 三、檢附會議紀錄、課程標準表、海外青年技術訓練班核定通過函文、海外青年技術訓練班招生計畫書、科目大要、教學進度表。

決 議：照案通過。

案 號：第十三案

提案單位：烘焙管理系

案 由：關於本系擬調整目前大四班必修「校外參訪研習」課程為選修課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 635-648 頁)

說 明：

- 一、本系「校外參訪研習」課程於112學年度入學生已改為選修，惟目前大四班(111學年度入學)仍為必修課程。
- 二、依據歷屆學生因經濟因素申請取消海外參訪之比例逐年升高，擬調整目前大四班(111學年度入學)必修「校外參訪研習」課程為選修。受影響之在校生大四班級學生確認同意書如附件。
- 三、參酌其他系科調整方案-此原課程必修1學分調整至選修總學分上限，總畢業學分仍維持132學分。依此，此屆課程標準的系必修原訂70→69學分；系選修原訂20→21學分，總畢業學分數維持為132學分。
- 四、本案業經烘焙管理系 114 學年度第 1 學期第 2 次系課程委員會議(114.10.9)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.11.5)決議通過。
- 五、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表、學生確認同意書。

決 議：照案通過。

案 號：第十四案

提案單位：西餐廚藝系

案 由 一：關於本系 114-2 學期共「餐旅專題講座(二)」及「宴會實務」二門課申請以 AB 合班方式授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 649-655 頁)

說 明：

- 一、考量2班課程的授課內容、學習目標一樣，整合教學所需資源，減少資源浪費，擬將兩班相關課程合併授課，合併授課的課程資料如下：

序號	課程名稱	修課 年級	課程類別(學分/鐘點)	異動處	異動原因
1	餐旅專題講座(二)	西廚四 A	系必修(1 學分/2 小時)	2 班合班 上課	1. 考量 2 班課程的授課內容、教學課綱及學習目標一致。 2. 整合教學所需資源，減少資源浪費。 3. 擬將兩班相關課程合併授課
		西廚四 B	系必修(1 學分/2 小時)		
2	宴會實務	西廚四 A	系必修(3 學分/6 小時)	2 班合班 上課	1. 考量 2 班課程的授課內容、教學課綱及學習目標一致。 2. 整合教學所需資源，減少資源浪費。 3. 擬將兩班相關課程合併授課
		西廚四 B	系必修(3 學分/6 小時)		

二、本案業經西餐廚藝系 114 學年度第 1 學期第 2 次系課程委員會議 (114.10.30) 及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議 (114.11.5) 決議通過。

三、檢附會議紀錄、課程異動(合班)申請表。

決議：照案通過。

案由二：關於本校師培中心所開列之課程擬納入西廚系跨系選修學分乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 656-663 頁)

說明：

一、關於本校師資培育中心提議，擬將學生於師培中心所修教育學程課程納入跨系選修學分中認列。本系目前跨系選修學分承認 6 學分，經決議通過後依提案加註於本系課程標準表之備註如下紅字字樣：
備註 5. 外系(**含各類學程課程**)選修課程最多承認 6 學分。

A maximum of 6 elective credits from outside the department (**including all types of academic programs**) will be accepted.

二、此修正版自 115 學年度入學新生起適用。

三、本案業經西餐廚藝系 114 學年度第 1 學期第 1 次系課程委員會議 (114.9.23) 及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議 (114.11.5) 決議通過。

四、檢附會議紀錄、課程標準表。

決議：本案課程標準表之備註，適用入學年度修正為「適用於 113 學年度起入學學生」。修正後照案通過。

案號：第十五案
提案單位：餐飲廚藝科

案由一：關於本科 114-2 學期共有五門課程申請以彈性教學方式授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 664-673 頁)

說明：

- 一、依據教育部「專科以上學校維護學生受教權益應行注意事項」規定辦理。
- 二、本次統計下學期欲申請彈性教學授課之課程如下：

序號	開課班級	開課課程	授課教師	學分/學時	預計開課方式	原因與配套措施
1.	1A	本土語言 (閩南語)(一)	黃宇仲	1/1	單週或 雙週 連續兩 節授課	本課程會透過大量分組主題式對話練習，讓學生於與同學間互動、與教師間互動之中，加深對本土語言之認識，如僅有一小時時間，恐無法完成課程目標設定之效果，擬以單週或雙週連續兩節授課作為課程配套。
2.	2A	蔬食烹調	葉建志	2/2	單週或 雙週 連續四 節授課	1.學習歷程和技能累積：學習蔬食烹調需要時間和實踐。給予學生一週教學另一周的時間進行實踐和複習，可以讓他們更好地消化吸收所學內容，並再練習中發現並了解自己問題於下周上課提出分享及討論。 2.自主學習與實踐機會：課程之間的間隔可以讓學生有更多的時間進行自主學習與實踐。他們可以在課堂上學到的技巧和知識基礎上，自己嘗試創作，發揮創造力，進一步提升技能。 3.靈感與創意的培養：間隔的上課時間也能讓學生有更多的時間去尋找靈感，探索不同的創意和風格。這樣可以激發學生的創造力，幫助他們更好地發揮自己的原創力。 綜上所述，單週或雙週連續四節授課的安排可以為學生提供更好的學習和實踐機會，幫助他們更好地掌握技能。
3.	2A	餐飲服務 技術(一)	林淑瑛	2/2	單週或 雙週 連續四 節授課	本課程為實務課程，除講授服務與服務理念外，課程安排餐桌擺設與餐桌服勤型別之講授與示範以及基本服勤技巧講授與示範等，有大量示範與實際操作，旨在培養學生將理論知識應用於實際情境的能力。因此，本課程擬以單週或雙週連續四節授課，幫助學生更充裕的學習和增進實踐機會。

4.	3A	地方美食與製作	葉建志	2/2	單週或雙週連續四節授課	本課程為實務課程，需實務操作，內容涵蓋地方食材認識、烹調技法演練、料理實作與成品評析等多階段教學流程。為確保學生能完整體驗從食材處理到成品呈現之各項學習步驟，需具備連續且充足的操作時間。 因此，本課程擬以單週或雙週連續四節授課，以利教學進行及學習成果之掌握。
5.	3A	校內實習(二)	黃宏仁	1/1	單週或雙週連續二節授課	本課程內容包含分組練習、內場烹飪技術、外場服務技術及小組討論等。為確保學生能在同一教學流程中完成作業分工、實作操作與成果討論，為維持操作連貫與學習成效，擬以單週或雙週連續二節授課，以利課程內容的連貫推進。

三、本案業經餐飲廚藝科 114 學年度第 1 學期第 3 次科課程委員會議 (114.10.31) 及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議 (114.11.5) 決議通過。

四、檢附會議紀錄。

決議：照案通過。

案由二：關於本科課程標準表，擬定期檢視、調整乙案，詳如說明，提請審議。
(請參閱附件，第 674-689 頁)

說明：

一、為利教學品保，擬定期檢視、評估課程標準表是否需調整。

二、經本科討論，課程標準表將進行以下調整：

(一)110 學年度起入學生適用：

序號	課程名稱	異動處	異動原因
1	肉品科學	由 2 學分/2 學時異動為 3 學分/3 學時	本課程為實務導向課程，內容結合肉品知識介紹與產品實作，理論與操作並重，學生需透過實際分切、調理與加工練習，以深化對肉品特性與技術的理解。原先規劃之授課時間僅有兩小時，明顯不足以完成前置講解、示範與實作操作，難以確保學習成效與熟練度，故建議增加授課時間為三小時，方能達成教學目標。
2	宅配商品設計與行銷	由 2 學分/2 學時異動為 3 學分/3 學時，並異動課程名稱為「餐飲商品開	本課程旨在培養學生了解宅配商品的市場趨勢與創新開發能力，內容包含宅配商品概論、個案與通路介紹、商品實作、創新研發流程指導等。課程結合理論講授與

		發實務」	實作操作，且涉及構想發想、配方設計、產品製作與展示評析等多階段操作，原規劃之兩小時授課時間明顯不足，故建議增加授課時間為三小時課程，以符合課程設計規劃。
3	餐飲成本與分析	課程名稱異動為「餐旅財務管理」	主要原因在於課程內容已不僅限於餐飲成本的控制與分析，而是更全面地涵蓋餐旅產業的財務管理面向。課程內容規劃除教授成本控制與報表分析等基礎知識外，亦納入餐飲創業財務管理、企業組織與損益分析、投資及個人財務規劃等內容，故調整名稱以符合實際教學內容與培育目標

(二)113學年度起入學適用：

序號	課程名稱	異動處	異動原因
1	餐旅採購	課程名稱異動為「餐旅採購與成本分析」	本課程內容涵蓋採購組織職能、採購程序與合約管理、物料與成本控制，以及國內外採購作業與外包服務的比較與應用等，課程特別強調採購成本控制的重要性，故調整名稱以符合實際教學內容與培育目標

(三)114學年度起入學適用：

序號	課程名稱	異動處	異動原因
1	二年級上學期「菜單設計與製作」課程(2學分/2學時)與二年級下學期「飲食文化」課程(2學分/2學時)	異動二年級課程互換開課學期	原本課程規劃中，「菜單設計與製作」課程安排於上學期，「飲食文化」課程則安排於下學期，然而，從課程設計的學習邏輯來看，學生在設計菜單與規劃餐廳之前，應先具備飲食文化的基本概念。故為使課程內容更具連貫性與系統性，擬針對兩門課程互換開課學期，讓學生能先理解飲食文化脈絡，再進一步進行菜單與採購設計。

(四)115學年度起入學適用：

序號	課程名稱	異動處	異動原因
1	中餐烹調(一)	由4學分/8學時異動為4學分/4小時	為符合教學品保，配合教育部及學校政策修訂學分學時一致化。
2	西餐烹調(二)	由4學分/8學時異動為4學分/4小時	為符合教學品保，配合教育部及學校政策修訂學分學時一致化。
3	校外參訪研習	開課學期異動由	科上於近幾年辦理多場次海外研修、研習

		五年級下學期，改為一年級上學期	活動，低年級同學皆十分踴躍，擬異動校外參訪研習課程，使更多學生能有機會利用課程，增進視野及培育國際觀，並藉由參訪課程，增進學生未來學習語言及廚藝等課程之動力
--	--	-----------------	--

三、本案業經餐飲廚藝科 114 學年度第 1 學期第 2 次科課程委員會議
(114.10.23)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議(114.11.5)
決議通過。

四、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、課程標準表。
決議：照案通過。

案號：第十六案

提案單位：中餐廚藝系

案由一：關於本系 114-2 學期共「餐旅專題講座」與「食品衛生管制系統(HACCP)」二門課程申請以彈性教學方式授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 690-697 頁)

說明：

一、依據教育部於 113 年 4 月 12 日召開「專科以上學校維護教學品質宣導說明會(南部場次)」，當天會議宣導內容涉及教學品質、課程規劃、課程安排、合併授課及校外實習等事項，簡報內容所舉之「問題態樣」為教育部委員到各校實際檢核時所發現之真實案例，依據簡報資料第 9 及第 11 頁，隔週授課屬「彈性教學方式授課」，課程若需以彈性安排課程時間或節數之需求者，應由學校教務、課程委員會審慎評估其必要性及合理性，並明定完善配套措施，再依校內相關作業程序審核後，得酌予彈性安排。

二、114-2 學期欲申請隔週授課之課程如下：

序號	開課班級	開課課程	授課教師	學分/學時	預計開課方式	原因與配套措施
1.	中廚系 4AB	餐旅專題 講座(二)	趙憶蒙老師	1 學/2 時	單週或 雙週連續四節 授課	本課程特別邀請具有餐旅產業實務經驗或跨領域專業知識的業者或專家蒞校進行講座課程，旨在讓學生深入了解最新的產業趨勢，並促進跨領域學習。每次講座預計安排時間為 3 至 4 小時，因此課程安排採取單週或雙週連續四節授課的方式，以方便講座的安排規劃，確保學生能夠充分參與並從中受益。

2.	中廚系 4AB	食品安全 管制系統 (HACCP)	趙憶蒙老師	2 學/2 時	單週或 雙週連 續四節 授課	本課程為協助學生具備食品安全管制系統完整概念，因此需採彈性教學授課方式進行，透過分組討論、計畫書撰寫、實務演練之方式幫助學生在彈性學習的情況下獲得完整的食品安全知識。
----	------------	-------------------------	-------	------------	-------------------------	---

三、本案業經中餐廚藝系 114 學年度第 1 學期第 1 次系課程委員會議 (114.10.29) 及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員會議 (114.11.5) 決議通過。

四、檢附會議紀錄。

決 議：照案通過。

案由二：關於本系 114-2 學期共 5 門課程申請以 AB 合班方式授課乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第 698-704 頁)

說明：

一、考量系上專業廚房及教室之資源整合、教師授課鐘點、保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課，擬將兩班相關課程合併授課。

二、114-2 學期欲申請合班方式授課之課程如下：

序號	課程名稱	修課 年級	異動處	異動原因
1	宴會實務 (必/2 學/4 時)	中廚 4A	2 班合班上課	1. 配合系專業廚房使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
		中廚 4B		
2	餐旅專題講座(二) (必/1 學/2 時)	中廚 4A	2 班合班上課	1. 配合系專業廚房使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
		中廚 4B		
3	餐旅行銷學 (必/2 學/2 時)	中廚 4A	2 班合班上課	1. 配合系教室使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
		中廚 4B		
4	食品安全管制 系統(HACCP) (選/2 學/2 時)	中廚 4A	2 班合班上課	1. 配合系教室使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
		中廚 4B		
5	和菓子製作 (選//3 學/4 時)	中廚 4A	2 班合班上課	1. 配合系專業廚房使用率 2. 保障學生受教權益，確保課程標準表內課程皆能開課
		中廚 4B		

三、本案業經中餐廚藝系 114 學年度第 1 學期第 1 次系課程委員會議

(114.10.29)及114學年度第1學期第1次院課程委員會議(114.11.5)決議通過。

四、檢附會議紀錄。

決議：本案說明二申請合班方式授課之課程列表，擬將序號1至序號3課程之異動原因做文字修正：

1. 「宴會實務」，異動原因：(1)考量兩班課程的授課內容、教學課綱及學習目標一致；(2)整合教學所需資源，減少資源浪費，擬將兩班相關課程合併授課。
2. 「餐旅專題講座(二)」，異動原因：(1)考量兩班課程的授課內容、教學課綱及學習目標一致；(2)整合教學所需資源，減少資源浪費，擬將兩班相關課程合併授課。
3. 「餐旅行銷學」，異動原因：(1)考量兩班課程的授課內容、教學課綱及學習目標一致；(2)整合教學所需資源，減少資源浪費，擬將兩班相關課程合併授課。

修正後照案通過。

案號：第十七案

提案單位：飲食文化暨餐飲創新研究所

案由：關於本所擬於114學年度第2學期新增「台灣飲食文化史」、「地方創生與永續餐飲實踐研究」、「客家惜食技術實務研究」、「神經美食與感官餐飲應用研究」及「程式設計與餐飲AI導論」等5門課程，並自113學年度入學學生適用乙案，詳如說明，提請審議。(請參閱附件，第705-728頁)

說明：

一、考量研究生課程規劃與學習脈絡，為強化其對相關課程之深入理解與應用，擬新增下列課程：

序號	課程名稱	授課教師	擬開課學期	適用年級
1	「台灣飲食文化史」 (選修/3學分/3小時)	郭忠豪老師	下	自113學年度 入學學生適用
2	「地方創生與永續餐飲實踐研究」 (選修/3學分/4小時)	曾裕琇老師	下	
3	「客家惜食技術實務研究」 (選修/3學分/4小時)	曾裕琇老師	下	
4	「神經美食與感官餐飲應用研究」 (選修/3學分/4小時)	曾裕琇老師	下	

5	「程式設計與餐飲 AI 導論」 (選修/3 學分/3 小時)	吳美宜老師	下	
---	-----------------------------------	-------	---	--

二、本案業經飲食文化暨餐飲創新研究所 114 學年度第 1 學期第 1 次所
課程委員會議(114.10.16)及 114 學年度第 1 學期第 1 次院課程委員
會議(114.11.5)決議通過。

三、檢附會議紀錄、課程異動暨重補修課程對照表、科目大要、教學進度
表、課程標準表。

決議：照案通過。

肆、臨時動議(略)

伍、散會(上午 10 時 45 分)

國立高雄餐旅大學 114 學年度第 1 學期
校課程委員會出席人員簽到表

開會時間：114 年 11 月 19 日(星期三)上午 09 時 30 分

開會地點：本校行政大樓 6 樓國際會議廳

會議主席：梁教務長榮達

編號	職稱	出席人員	簽名欄
1	教務長	梁榮達	梁榮達
2	副教務長	徐昌慧	徐昌慧
3	教學發展中心主任	林政君	林政君
4	註冊課務組組長	謝金燕	謝金燕
5	進修教務組組長	李立良	李立良
6	語文中心主任	侯曉憶	侯曉憶(代)
7	餐旅學院院長	劉聰仁	劉聰仁
8	餐旅管理研究所所長	劉聰仁	劉聰仁
9	餐旅管理研究所教師代表	林宜親	林宜親
10	旅館管理系主任	楊仁德	楊仁德
11	旅館管理系教師代表	王靖暉	王靖暉
12	餐飲管理系主任	楊帆	楊帆
13	餐飲管理系教師代表	施華芳	施華芳

編號	職稱	出席人員	簽名欄
14	餐旅暨會展行銷管理系主任	張書憲	張書憲
15	餐旅暨會展行銷管理系教師代表	葉上葆	公假
16	觀光學院院長	蕭登元	蕭登元
17	觀光研究所所長	石岳峻	石岳峻
18	觀光研究所教師代表	張德儀	
19	旅運管理系主任	李文驛	李文驛
20	旅運管理系教師代表	顧景昇	顧景昇
21	航空暨運輸服務管理系主任	王穎駿	王穎駿
22	航空暨運輸服務管理系教師代表	陳福川	陳福川
23	休閒暨遊憩管理系主任	蔡欣佑	蔡欣佑
24	休閒暨遊憩管理系教師代表	王東昇	王東昇
25	廚藝學院院長	陳紫玲	陳紫玲
26	飲食文化暨餐飲創新研究所所長	曾裕琇	曾裕琇
27	飲食文化暨餐飲創新研究所教師代表	掌慶琳	掌慶琳
28	中餐廚藝系主任	趙憶蒙	趙憶蒙
29	中餐廚藝系教師代表	林致信	

編號	職稱	出席人員	簽名欄
30	西餐廚藝系主任	江敏慧	徐永鑫代
31	西餐廚藝系教師代表	王儒堅	王儒堅
32	烘焙管理系主任	徐永鑫	徐永鑫
33	烘焙管理系教師代表	黃靜純	黃靜純
34	餐飲廚藝科主任	陳紫玲	陳紫玲
35	餐飲廚藝科教師代表	屠國城	病假
36	國際學院院長	楊文賢	楊文賢
37	應用英語系主任	蔡偉枝	蔡偉枝
38	應用英語系教師代表	黃德威	黃德威
39	應用日語系主任	郭毓芳	郭毓芳
40	應用日語系教師代表	蔡錦雀	上課
41	國際觀光學士學位學程主任	王美蓉	公假
42	國際觀光學士學位學程教師代表	李歐	上課
43	國際廚藝學士學位學程主任	程玉潔	程玉潔
44	國際廚藝學士學位學程教師代表	蔡佩君	

編號	職稱	出席人員	簽名欄
45	國際觀光餐旅全英文碩士學位學程主任	陳俐欣	陳俐欣
46	國際觀光餐旅全英文碩士學位學程教師代表	吳佩榮	吳佩榮
47	共同教育委員會主任委員	張忠明	張忠明
48	通識教育中心主任	吳國偉	吳國偉
49	通識教育中心教師代表	賴正全	
50	師資培育中心主任	蘇雅慧	蘇雅慧
51	師資培育中心教師代表	馮莉雅	
52	校外專家學者代表 國立高雄科技大學副校長	謝淑玲	請假
53	校友代表 國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校餐飲管理科老師	陳泓旗	陳泓旗
54	學生代表 學生會會長	曾鈺荃	
55	學生代表 學生會行政副會長	陳亭叡	陳亭叡
56	學生代表 學生會活動副會長	劉庭妤	
57	學生代表 學生議會議長	李沛欣	李沛欣
58	學生代表 學生議會副議長	方文琪	

國立高雄餐旅大學 114 學年度第 1 學期
校課程委員會列席人員簽到表

開會時間：114 年 11 月 19 日(星期三)上午 09 時 30 分

開會地點：本校行政大樓 6 樓國際會議廳

會議主席：梁教務長榮達

編號	職稱	列席人員	簽名欄
1	註冊課務組組員	劉碧蓮	劉碧蓮
2	教務處行政專員	羅淑美	羅淑美
3	教學發展中心行政專員	林紀均	林紀均
4	進修教務組行政專員	陸憲憲	陸憲憲
5	註冊課務組行政組員	劉育豪	劉育豪